

Menu janvier fevrier 2023 repas livres

Lundi
02/01/2023

Mardi
03/01/2023

Mercredi
04/01/2023

Jeudi
05/01/2023

Vendredi
06/01/2023

ENTRÉES

Chou blanc
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Taboulé à la menthe
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

SALADES

Carottes rapées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et sauce bulgare
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Salade verte et dés de mimolette
Lait

PLATS

Omelette aux champignons
Oeufs, Lait

Chili con carne
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dés de poisson blanc sauce crevette
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivron)
Oeufs, Gluten

Chili sin carne, cheddar et riz
Lait

Quiche potiron marron et oignon
Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites

Steak hache de boeuf sauce poivre
Gluten, Lait

GARNITURES

Pommes de terre noisettes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Petit pois
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Torsades
Gluten

PRODUITS LAITIERS

Camembert
Lait

Fromage frais petit cotentin
Lait

Saint nectaire
Lait

Assortiment de yaourts
Lait

DESSERTS

Muffin chocolat aux pépites de chocolat
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Compote pommes et bananes allégées en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Galette des rois
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

c'est la galette

c'est le chou au sésame

Menu janvier fevrier 2023 repas livres

Lundi 09/01/2023	Mardi 10/01/2023	Mercredi 11/01/2023	Jeudi 12/01/2023	Vendredi 13/01/2023
E N T R É E S				
Chou blanc aux épices et sésame façon kimchi <i>Poissons, Sésame, Sulfites</i>		Tartine oeuf et ciboulette <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>		
S A L A D E S				
Vinaigrettes bar moutarde et balsamique <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>	Céleri remoulade <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>		Salade iceberg <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Macédoine mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>
P L A T S				
Haché au poulet au jus <i>Gluten, Soja</i>	Emincé de dinde et sauce pain d'épices <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>	Boulettes de soja tomate sauce samourai <i>Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Soja, Sulfites</i>	Nuggets de blé <i>Céleri, Gluten</i>	Sauce aux 3 fromages (parmesan, mozzarella, bleu) <i>Gluten, Lait</i>
Omelette aux champignons <i>Oeufs, Lait</i>	Riz, colombo de pois chiche <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>	Rôti de boeuf au jus <i>Gluten, Lait</i>		Sauce bolognaise <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
G A R N I T U R E S				
Pommes de terre quartier avec peau <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>	Boulgour <i>Gluten</i>	Poêlée forestière <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou-fleur béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Macaroni semi-complet  <i>Gluten</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>	Fromage frais cantafrais <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>
			Mimolette <i>Lait</i>	
D E S S E R T S				
Kissel aux poires et myrtilles <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gaufre de bruxelles  au sucre glace <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu janvier fevrier 2023 repas livres

Lundi
16/01/2023

Mardi
17/01/2023

Mercredi
18/01/2023

Jeudi
19/01/2023

Vendredi
20/01/2023

ENTRÉES

Salade verte et fonds d'artichaut, vinaigrette aux herbes

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Crêpes aux champignons

Oeufs, Gluten, Lait

SALADES

Riz aux poivrons et maïs

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Endives aux noix

Fruits à coque

Salade verte

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

animation Sicile

Vinaigrettes bar moutarde et citron

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Vinaigrettes bar moutarde et citron

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Vinaigrettes bar moutarde et citron

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

PLATS

Knack

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Sauce aux 3 fromages

Oeufs, Gluten, Lait

Pane epinard emmental

Gluten, Lait

Boeuf braisé au jus tomates

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Parmentier de poisson blanc

Poissons, Gluten, Lait

Tarte aux 3 fromages (emmental, mozzarella, fromage italien)
Oeufs, Gluten, Lait

Waterzoï de poisson blanc de mer
Céleri, Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques, Sulfites

Samoussas de légumes et sauce fromage blanc aux fines herbes
Gluten, Lait, Soja

GARNITURES

Purée de potiron

Lait

Penne rigate

Gluten

Pommes de terre vapeur

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brocolis

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de yaourts

Lait

Emmental râpé

Lait

Fromage fondu samos

Lait

Petit fromage frais lait entier et sucre

Lait

Camembert

Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Flan saveur vanille

Lait

Compote pommes allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cake ricotta et pépites de chocolat

Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Cocktail de fruits au sirop

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Menu janvier fevrier 2023 repas livres

Lundi 23/01/2023	Mardi 24/01/2023	Mercredi 25/01/2023	Jeudi 26/01/2023	Vendredi 27/01/2023
E N T R É E S				
Salade d'édamame semoule carotte, vinaigrette d'abricots sec <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>			Céleri remoulade <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>	Salade de pâtes sauce cocktail <i>Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>
S A L A D E S				
	Salade iceberg <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cubes de betteraves <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>	
	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>		
P L A T S				
Torsades au potiron et carottes mozzarella <i>Gluten, Lait</i>	Couscous aux merguez <i>Céleri, Gluten, Moutarde</i>	Emincé de dinde 🍷 sauce blanquette <i>Oeufs, Lait</i>	Steak hache de boeuf sauce poivre <i>Gluten, Lait</i>	Omelette <i>Oeufs, Lait</i>
	Couscous végétarien <i>Céleri, Gluten, Moutarde</i>	Oeuf dur sauce aurore <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Quiche au maroilles <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Portion de filets de merlu 🐟 et crumble chorizo <i>Poissons, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S				
	Semoule <i>Gluten</i>	Polenta crémeuse <i>Lait</i>	Pommes de terre roties aux herbes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Fromage frais petit cotentin <i>Lait</i>	Pont l'évêque 🍷 <i>Lait</i>	Munster <i>Lait</i>	Fromage fondu la vache qui rit <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Flan saveur chocolat <i>Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gâteau de patates douces <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Milk shake vanille <i>Lait</i>
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu janvier fevrier 2023 repas livres

Lundi 30/01/2023	Mardi 31/01/2023	Mercredi 01/02/2023	Jeudi 02/02/2023	Vendredi 03/02/2023
E N T R É E S				
Soupe de légumes saveur mexicaine <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Feuilleté au fromage fondu <i>Gluten, Lait</i>	Saucisson à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	
S A L A D E S				
Salade piémontaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Salade verte et dés d'edam <i>Lait</i>		Choux bicolores <i>Sulfites</i>	Maïs et macédoine en salade <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Vinaigrettes bar moutarde et sauce bulgare <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>				
P L A T S				
Bouchée forestière <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Garniture végétarienne mexicaine <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Lasagnes aux légumes du sud <i>Gluten, Lait</i>	Omelette nature <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>	Bouchée camembert <i>Gluten, Lait</i>
	Haché au veau sauce forestière <i>Gluten, Lait, Soja</i>			Poisson blanc pané croustillant <i>Poissons, Gluten</i>
G A R N I T U R E S				
Chou-fleur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Blé tendre  <i>Gluten</i>		Epinards en branche béchamel <i>Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.</i>	Confit de chou rouge aux pommes <i>Sulfites</i>
				
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Saint paulin <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>	Emmental <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Flan saveur vanille <i>Lait</i>	Compote pommes allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Crêpe nature sucrée  <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

c'est la chandeleur

Menu janvier fevrier 2023 repas livres

Lundi
06/02/2023

Mardi
07/02/2023

Mercredi
08/02/2023

Jeudi
09/02/2023

Vendredi
10/02/2023

ENTRÉES

Carottes râpées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SALADES

Cubes de betteraves
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Céleri rapé à l'indienne
Céleri, Lait, Moutarde

Lentilles à l'échalote
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Pomelos
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Pomelos
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Cordon bleu
Gluten, Lait, Soja

Dahl de lentilles corail
Moutarde

Rôti de boeuf au jus
Gluten, Lait

Assiette kebab roti frites sauce fromage blanc
Gluten, Lait, Sulfites

Parmentier de poisson blanc
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Crispidor à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

GARNITURES

Duo carotte petit pois
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brocolis
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Brie
Lait

Assortiment de yaourts
Lait

Montcadi croute noire
Lait

Cantal
Lait

Fromage frais petit cotentin
Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote locale
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Beignet au chocolat et noisettes
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mousse au chocolat
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten